



## EN: Mini cutter 3 pc Multi cutter set

### Important safety tips:

- The metal blades are very sharp! Please handle them with extreme caution!
- Please read all instructions carefully before using the chopper. Use it with extreme caution; only touch the plastic material and never touch the blades!
- If children are present when you are using the chopper, please be extremely vigilant!
- Keep the product out of the reach of children!
- Never allow children to touch or play with the device.
- Make sure the collecting container is placed on a smooth, flat surface before beginning to use it.

### Cleaning:

All parts of the chopper can simply be rinsed under running cold or warm water. Make sure that no parts of the chopper are left in the soapy water because you can easily get hurt when taking out the blade. Please do not use a sponge to clean the chopper or any associated parts and do not towel-dry them. The chopper is not dishwasher safe because the sharp blades may become blunt as a result!

### Application:

- 1) Carefully place the blade holder into the base, on the centre pole of the base. Warning: Avoid touching the blades as they are extremely sharp!
- 2) Cut ingredients in chunks and place them in the base. To ensure the best performance, fill to a maximum of one-quarter of the base's capacity.
- 3) Always dry herbs well and remove any stalks ensuring you keep only the edible parts for cutting.
- 4) Place the cover on the base by screwing the bayonet until you feel the cover is locked on the base.
- 5) Place the chopper on the countertop. Hold the chopper firmly by placing one hand on the cover and with the other hand pull the cord in fast movements. As the chopper has an anti-slip base, it will not slide around while you are pulling the cord. After 2 or 3 pulls, take the chopper in both hands and shake it to regroup ingredients, place it back on the countertop and continue pulling until you have reached the desired size.
- 6) Take the lid off by turning it anti-clockwise and remove the blades carefully before scraping out the food.

You can prepare, for example, smoothies, purees or salad dressings using the stirrer.

**To avoid danger of suffocation, keep the plastic packaging away from babies and children.**

**Please keep these operating instructions for future reference!**

1.) - 6.)



## FI: Minileikkuri 3-osainen leikkurisarja

### Tärkeitä turvallisuusvinkkejä:

- Metalliterät ovat hyvin teräviä. Käsittele niitä erittäin varovasti.
- Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen leikkurin käyttöä. Noudata suurta varovaisuutta leikkurin käytössä: kosketa vain muoviosia ja älä koskaan koske teriin.
- Jos käytät leikkuria lasten läsnä ollessa, vahdi heitä tarkasti.
- Säilytä tuote lasten ulottumattomissa.
- Älä koskaan anna lapsen koskea tuotteeseen tai leikkiä sillä.
- Varmista ennen käyttöä, että kulho on tasaisella ja vakaalla alustalla.

### Puhdistaminen:

Kaikki leikkurin osat voidaan yksinkertaisesti huuhdella kylmällä tai lämpimällä vedellä. Älä liota leikkurin osia saippuvedessä, sillä silloin voit helposti satuttaa itsesi terää käsitellessäsi. Älä pese leikkuria tai mitään sen osia sienellä tai kuivaa niitä pyyhkeellä. Leikkuri ei ole konepesunkestävä, sillä konepesu voi tylsyttaa leikkurin terät.

### Käyttö:

- 1) Aseta teräosa varovasti kulhon keskitappiin. Varoitus: älä kosketa teriä, sillä ne ovat erittäin terävät.
- 2) Leikkaa raaka-aine paloihin ja laita ne kulhoon. Paras tulos saavutetaan, kun kulhon tilavuudesta täytetään enintään neljäsosa.
- 3) Kuivaa aina yrtit huolellisesti ja poista varret – laita leikkuriin vain syötävät osat.
- 4) Aseta kansi kulhon päälle ja kierrä sitä myötäpäivään, kunnes tunnet kannen lokahtavan paikalleen.
- 5) Aseta leikkuri työtasolle. Pidä leikkuria tukevasti paikallaan kannesta yhdellä kädellä ja vedä samalla toisella kädellä narusta nopein liikkein. Koska leikkurikulhon pohjassa on liukuesteet, kulho ei liu'u helposti narusta vedettäessä. Nosta leikkuria kaksin käsin ja ravista sitä 2–3 vedon välein, jotta raaka-aineet sekoittuvat. Aseta se sitten takaisin työtasolle ja jatka narusta vetämistä, kunnes raaka-aineet ovat halutun kokoisina paloina.
- 6) Irrota kansi kääntämällä sitä vastapäivään ja irrota teräosa varovasti, minkä jälkeen voit kaapia ruoan kulhosta.

Sekoittimen avulla voidaan valmistaa esimerkiksi smoothieta, sosetta tai salaattinkastiketta.

**Tukehtumisvaaran välttämiseksi säilytä muovipakkaus poissa vauvojen ja lasten ulottuvilta.**

**Säilytä nämä käyttöohjeet tulevaa tarvetta varten.**

## SV: Minihackare Matberedare, 3 delar

### Viktig säkerhetsinformation:

- Metallbladen är mycket vassa! Hantera endast med extrem försik-

tighet!

- Läs noga hela anvisningen innan du använder matberedaren.
- Hantera redskapet med försiktighet. Rör endast vid plastdelarna och ta inte på bladen!
- Om matberedaren används med barn i närheten ska man hålla uppsikt över dem.
- Förvaras utom räckhåll för barn!
- Låt aldrig barn hantera redskapet eller leka med det.
- Se till att behållaren står säkert på en plan yta innan redskapet används.

#### Rengöring:

Alla delar av matberedaren kan enkelt sköljas under rinnande kallt eller varmt vatten. Lämna inte delar av redskapet liggande i diskvatten, eftersom du lätt kan få skärsår när du tar upp bladen från vattnet. Rengör inte bladen med en disksvamp och låt delarna lufttorka. Vi rekommenderar inte diskning i diskmaskin, eftersom bladen kan bli slöa.

#### Användning:

- 1) Placera bladdelen i behållaren. Varning: Rör inte vid bladen, eftersom de är mycket vassa!
- 2) Skär ingredienserna i stora bitar och lägg dem i behållaren. För bästa resultat, fyll behållaren endast en fjärdedel.
- 3) Torka av örter, avlägsna stjälkar och lägg endast de ätliga delarna i behållaren.
- 4) Placera locket på behållaren och vrid tills det låser sig ordentligt på behållaren.
- 5) Ställ matberedaren på bänkskivan. Håll fast matberedaren med ena handen på locket. Dra på snöret med den andra handen i snabba rörelser. Matberedaren har en halkfri botten som förhindrar att den glider när du drar i snöret. Skaka matberedaren två eller tre gånger för att blanda om ingredienserna. Ställ matberedaren tillbaka på arbetsbänken och dra i snöret tills önskad storlek har nåtts.
- 6) För att öppna, slå på locket och ta försiktigt bort bladet innan du tar ut ingredienserna.

Med blandaren kan du tillaga till exempel smoothies, puréer eller salladsdressing.

**Håll förpackningsplasten utom räckhåll för barn. Kvävningrisk. Spara dessa skötsel- och bruksanvisningar för framtida behov!**

#### ET: Minilöikur

##### 3-osaline multilöikuri komplekt

#### Olulised ohutusnõuanded

- Metallterad on väga teravad! Käsitsege neid äärmiselt ettevaatlikult!

kult!

- Enne hakkija kasutamist lugege kogu juhend tähelepanelikult läbi. Olge selle kasutamisel äärmiselt ettevaatlik! Puudutage üksnes plastmaterjali ja mitte terasid!
- Olge väga valvas, kui kasutate hakkijat laste juuresolekul!
- Hoidke toode lastele kättesaamatus kohas!
- Ärge lubage lastel seadet puudutada ega sellega mängida.
- Enne selle kasutamist veenduge, et kogumisanum on asetatud siledale tasasele pinnale.

#### Puhastamine

Kõiki hakkija osi saab loputada lihtsalt külma või sooja voolava vee all. Veenduge, et ühtki hakkija osa ei jääks seebivahusesse vette, sest võite tera väljavõtmisel kergesti viga saada. Ärge kasutage hakkija ega selle osade puhastamiseks svammi ega kuivatage neid käterätiga. Hakkijat ei tohi pesta nõudepesumasinas, sest teravad terad võivad selle tagajärjel nüristuda!

#### Kasutamine

- 1) Asetage terahoidik ettevaatlikult anuma keskel asuvale völliile. Ettevaatust! Väلتige terade puudutamist, sest need on väga teravad!
- 2) Lõigake koostisosad tükkideks ja asetage need anumasse. Parima tulemuse saavutamiseks täitke kuni veerandini anuma mahust.
- 3) Kuivatage maitsetaimed alati korralikult, eemaldage varred ja kasutage hakkimiseks üksnes söödavaid osi.
- 4) Asetage kaas anumale ja keerake kaant, kuni see on anumale küljes kindlalt kinni.
- 5) Asetage hakkija töötasapinnale. Hoidke hakkijast kindlalt kinni, asetades ühe käe selle kaanele, ning tõmmake teise käega nõõri kiirete liigutustega. Tänu hakkija mittelibisevale põhjale ei hakka see nõõri tõmbamisel ringi libisema. Pärast kahte või kolme tõmmet võtke hakkijast mõlema käega kinni ja raputage seda koostisosade segunemiseks, asetage tagasi töötasapinnale ja jätkake tõmbamist, kuni olete saavutanud soovitud suuruse.
- 6) Võtke kaas ära, keerates seda vastupäeva, ning eemaldage ettevaatlikult terad enne toidu väljavõtmist.

Segaja abil saate valmistada näiteks smuutisid, püreesid või salatikastmeid.

**Lämbumisohtu vältimiseks hoidke plastpakend imikutele ja lastele kättesaamatus kohas.**

**Hoidke see kasutusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles!**

#### LV: Mini griezējs

##### Universāls smalcinātājs, 3 daļas

#### Svarīgi drošības ieteikumi

- Metāla asmeņi ir ļoti asi! Rīkojieties ļoti piesardzīgi!

1.) - 6.)



- Pirms smalcinātāja izmantošanas izlasiet tālāk sniegtos norādījumus. Rikojieties ārkārtīgi piesardzīgi; pieskarieties tikai plastmasas materiāla daļām un nekad nepieskarieties asmeņiem!
- Esiet īpaši uzmanīgi, ja smalcinātāja izmantošanas laikā tuvumā atrodas bērni!
- Glabājiet produktu bērniem nepieejamā vietā!
- Nekad neļaujiet bērniem pieskarties ierīcei vai ar to rotaļāties.
- Savākšanas traukam pirms lietošanas ir jābūt novietotam uz gludas un līdzenas virsmas.

### Tīrīšana

Visas smalcinātāja daļas var vienkārši noskalot zem tekoša auksta vai silta krāna ūdens. Pārbaudiet, vai ziepjūdenī nav palikusi neviena smalcinātāja daļa, jo, noņemot asmeni, uz tā var viegli sagriezt rokas. Neizmantojiet sūkli smalcinātāja vai ar to saistīto daļu tīrīšanai, un nesusiniet tos ar dvieli. Smalcinātājs nav paredzēts mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā, jo tā var sabojāt asos asmeņus!

### Lietošana:

- 1) Uzmanīgi ielieciet asmens turētāju pamatnē tieši pa vidu. Brīdinājums! Nepieskarieties asmeņiem, jo tie ir ļoti asi!
- 2) Sagrieziet sastāvdaļas mazākos gabalos un ielieciet pamatnē. Lai sasmalcinātu sastāvdaļas vislabāk, iepildiet traukā ne vairāk kā ceturtdaļu no trauka tilpuma.
- 3) Vienmēr kārtīgi izžāvējiet garšaugus un nogrieziet visus kātiņus, lai smalcināšanai atstātu tikai ēdamās daļas.
- 4) Uzlieciet pamatnei vāciņu, pieskrūvējot bajonetietveri, līdz jūtat, kā vāciņš nofiksējas uz pamatnes.
- 5) Novietojiet smalcinātāju uz darbvirsmas. Stingri satveriet smalcinātāju, vienu roku noliekot uz vāciņa, bet ar otru roku ātri pavelciet aukliņu. Tā kā smalcinātājam ir neslidoša pamatne, aukliņas vilkšanas laikā tas neslidēs. Pēc 2 vai 3 pavilkšanas reizēm paņemiet smalcinātāju abās rokās un sakratiet, lai labāk sajauktos sastāvdaļas, pēc tam nolieciet smalcinātāju atpakaļ uz darbvirsmas un turpiniet vilkt aukliņu, līdz sastāvdaļas tiek sagrieztas vēlāmajā izmērā.
- 6) Noņemiet vāku, pagriežot pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, un uzmanīgi noņemiet asmeņus pirms sastāvdaļu izbēšanas.

Ar maisītāju var pagatavot, piemēram, kokteiļus, biezeņus vai salātu mērces.

**Lai novērstu nosmakšanas draudus, uzglabāt plastmasas iepakojumu zīdaiņiem un bērniem nepieejamā vietā.**

**Saglabājiet šo lietošanas instrukciju turpmākai pārļasišanai!**

### LT: Mažas pjaustymo įrankis

### 3 dalių daugiav funkcio pjaustymo įrankio rinkinys

### Svarbūs saugumo patarimai

- metaliniai asmenys labai aštrūs! Elkitės su jais itin atsargiai!

- Prieš naudodamiesi kapokliu, atidžiai perskaitykite visas instrukcijas. Naudokite jį itin atsargiai; lieskite tik plastikines dalis ir niekada nelieskite asmeņų!
- Jei ten, kur naudojate kapoklį, yra vaikų, būkite ypatingai budrūs!
- Gaminį laikykite vaikams neprieinamoje vietoje!
- Niekada neleiskite vaikams liesti šio prietaiso ar su juo žaisti.
- Prieš pradėdami naudoti įsitikinkite, kad surinkimo indas padėtas ant lygaus, plokščio paviršiaus.

### Valymas

visas kapoklio dalis galima tiesiog nuplauti po tekančiu šaltu arba šiltu vandeniu. Įsitikinkite, kad jokių kapoklio dalių nepalikote muiluotame vandenyje, nes galite lengvai susižeisti išimdami asmenis. Norėdami nuvalyti kapoklį ar kitas susijusias dalis, nenaudokite kempinės ir nevalykite rankšluosčiu. Kapoklio negalima plauti indaplovėje, nes aštrūs asmenys gali atšipti!

### Naudojimas

- 1) atsargiai įdėkite asmeņų laikiklį į pagrindą, ant vidurinio pagrindo vamzdelio. Įspėjimas. Venkite liesti asmenis, nes jie itin aštrūs!
- 2) Supjaustykite ingredientus dideliais gabalais ir sudėkite juos į pagrindą. Norėdami užtikrinti geriausią veikimą, pripildykite daugiausiai vieną ketvirtį pagrindo talpos.
- 3) Visada išdžiovinkite žoleles ir pašalinkite kotelius, įsitikinkite, kad palikote tik valgomas dalis.
- 4) Ant pagrindo uždėkite dangtelį ir sukite kol pajusite, kad dangtelis užsifiksavo ant pagrindo.
- 5) Padėkite kapoklį ant darbastalio. Tvirtai laikykite kapoklį uždėdami vieną ranką ant dangtelio, o kita ranka greitas judesiais traukite virvelę. Kadangi kapoklio pagrindas neslysta, jis neslydinės aplink, kai trauksite virvelę. Patraukę 2 ar 3 kartus, paimkite kapoklį dviem rankomis ir papurtykite, kad susimaišytų ingredientai. Padėkite jį atgal ant darbastalio ir toliau traukite, kol ingredientus susmulkinsite iki norimo dydžio.
- 6) Sukdami prieš laikrodžio rodyklę nuimkite dangtelį. Prieš išimdami maistą atsargiai išimkite asmenis.

Naudodami maišytuvą galite ruošti, pvz., tirštuosius kokteilius, tyres ar salotų užpilus.

**Laikykite plastikines pakuotes atokiau nuo kūdikių ir vaikų, kad išvengtumėte uždusimo pavojaus.**

**Pasilikite šią naudojimo instrukciją ateičiai!**

### RU: Мини-измельчитель

### Многофункциональная овощерезка с 3 насадками

### Важные рекомендации по технике безопасности:

- Металлические лезвия очень острые! При их использовании

1.) - 6.)



будьте чрезвычайно внимательны!

- Внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями перед использованием овощерезки. Используйте овощерезку очень осторожно. Прикасайтесь только к пластиковым частям, никогда не прикасайтесь к лезвиям!
- Если вы используете овощерезку в присутствии детей, будьте особенно бдительны!
- Храните прибор вне досягаемости детей.
- Ни в коем случае не позволяйте детям прикасаться или играть с овощерезкой.
- Перед началом использования убедитесь, что прозрачный контейнер установлен на ровной плоской поверхности.

#### Очистка

Все детали овощерезки можно ополаскивать под струей холодной или теплой воды. Убедитесь, что вы не оставили какие-либо детали овощерезки в мыльной воде, потому что вы можете порезаться о лезвие. Не используйте губку для очистки овощерезки или ее деталей. Не используйте полотенце для сушки. Не мойте овощерезку в посудомоечной машине, т.к. в результате этого острые лезвия могут затупиться.

#### Применение

- 1) Осторожно установите держатель для лезвий на контейнер. Предупреждение: Не дотрагивайтесь до лезвий, т.к. они очень острые!
- 2) Порежьте продукты на кусочки и поместите их в контейнер. В

целях наибольшей эффективности работы заполняйте контейнер не более чем на четверть его объема.

- 3) Всегда сушите травы и удаляйте стебли, оставляя для резки только съедобные части.
- 4) Прикрепите крышку к контейнеру, закручивая байонетный замок до тех пор, пока не почувствуете, что крышка надежно закреплена на контейнере.
- 5) Установите овощерезку на стол. Крепко держите овощерезку одной рукой, а второй резко закройте крышку. Основание контейнера оснащено резиновыми ножками, которые не позволят ему скользить во время резки. После 2 или 3 операций возьмите овощерезку в руки и встряхните, чтобы распределить нарезанные продукты внутри контейнера, затем поставьте контейнер на стол и продолжите резку пока не достигните необходимого объема.
- 6) Снимите крышку, поворачивая ее против часовой стрелки, осторожно снимите лезвия и лишь затем очистите их от застрявших продуктов.

Используя миксер, вы можете приготовить смузи, пюре или заправку для салата.

**Во избежание угрозы удушья храните пластиковую упаковку в месте, недоступном для младенцев и детей!**

**Сохраните данную инструкцию для использования в дальнейшей работе.**

1.) - 6.)

